

ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสะเกษ



ของฝากเมืองลพบุรี

วิธีประกอบอาหาร

ไข่เค็มนี้เป็นไข่เค็มดิบ ทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ดาว, เจียว, ตุ่น, ต้ม, ผัด

3-7 วัน (นับจากวันที่ผลิต)

ไข่ขาวจะเค็มเล็กน้อยระยะนี้เหมาะสำหรับทำไข่ดาว, เจียว, ตุ่น, พะโล้, ไข่หวาน, บั้วลอย, ไข่เค็ม

7-20 วัน

ถ้าจะทำไข่เจียว, ตุ่น ควรไข่ไข่เปิด 1 ฟอง ผสมตีให้เข้ากัน ไม่ต้องใช้น้ำมัน ใส่มะขวิดเล็กน้อยจะอร่อยมาก

20 วันขึ้นไป

เหมาะสำหรับทำไข่เค็มต้ม ไข่แดงจะออกมันเยิ้ม นำรับประทาน ไข่แดงทำให้ขนมเปียะ, บ๊ะจ่าง หากบริโภคไม่หมด ให้ล้างดิน ที่พอกออกให้สะอาด เก็บไว้ในตู้เย็นความเค็มจะคงที่ เมื่อต้องการรับประทาน นำมาต้มเป็นไข่เค็ม



ระดับ 4 ดาว

ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสะเกษ



ผลิตโดย กาญจนา ศรีสกุล

เสริมไอโอดีน

วังนารายณ์คู่บ้าน ศาลพระกาฬคู่เมือง
ปราสาทสามยอดลือเลื่อง เมืองแห่งดินสอพอง
เขื่อนป่าสักชลสิทธิ์เกริกก้อง แผ่นดินทองสมเด็จพระนารายณ์

ของฝากเมืองลพบุรี

ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสะเกษ



ของฝากเมืองลพบุรี

ไข่ดาว วันที่ 9 มี.ค. 52 ถึง 3 เม.ย. 52
ไข่เค็ม วันที่ 3 เม.ย. 52 ถึง 16 เม.ย. 52

จำหน่ายปลีกและส่ง

216 หมู่ 1 ตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
โทร / แฟกซ์ 0-3664-0125
มือถือ 081-946-9267

ขอขอบคุณทุกท่านที่อุดหนุน



ทะเบียนการค้า อ.6133
คำขอเลขที่ 6221/2545

จำนวน 6 ฟอง ราคา บาท